



Kirberg macht Events einmalig. Inspirierende Konzepte, perfekte Umsetzung und höchste kulinarische Klasse sind unser Anspruch. Die kleine Besonderheit on top ist unsere Handschrift. Als führendes Cateringunternehmen und Impulsgeber der Branche bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know-how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in einer der schönsten Eventlocations Deutschlands, der Flora Köln sowie in der Koelnmesse, im Gartenlokal Dank Augusta

Du bist auf der Suche nach einer Position, die Dir langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werden Teil des Kirberg-Teams in unserer Küche in Bergisch Gladbach. Begeistere unsere Gäste aus Köln und aller Welt – mit Deinem Können, Deinem Engagement und Deiner Persönlichkeit. Bewirb Dich als

CHEF DE PARTIE (M/W) EVENT- UND MESSECATERING

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Du auch?

Schick uns Deine vollständige Bewerbung mit Deinen Erfahrungen und Kompetenzen sowie Deinen Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin an:

r.nimick@kirberg-catering.de

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8206
www.kirberg-catering.de

Wir haben Dir einiges zu bieten:

- einen sicheren Arbeitsplatz, eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Deiner Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit flachen Hierarchien
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption
- überdurchschnittliche Bezahlung
- Veranstaltungen in den unterschiedlichsten Locations

Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Selbstständige Postenföhrung unter Einhaltung unseren Rezepturen
- Vor und Zubereitung von Speisen
- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Food-Angebots
- Warenbestellung, -annahme, -kontrolle und -lagerung
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Verbesserung
- Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP

Dein Know-how hätten wir gern!

- Ausbildung als Koch/Köchin
- Du hast das Kochen als handwerkliches Zubereiten von Lebensmitteln gelernt
- vielfältige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- sehr gute Warenkenntnisse
- Eigenverantwortung und Führungsqualitäten
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für das, was Du gerne machst
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und kundenorientiertes Denken
- Flexibilität und die Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern



Nominierung



BlachReport
Eventcatering-Ranking
2011 + 2012: 3. Platz

